TRISTAR

BL – 4421

GEBRUIKSAANWIJZING

Lees voor gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door

230V/50Hz/200W

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

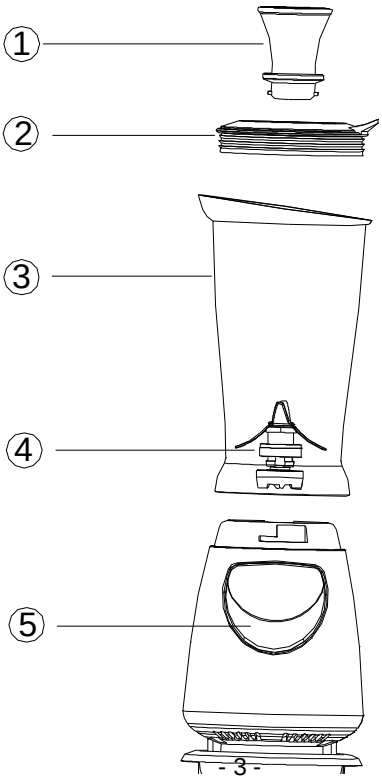
Volg bij gebruik van elektrische apparaten altijd basale voorzorgsmaatregelen, o.a. de volgende:

- Lees alle aanwijzingen zorgvuldig voordat u een apparaat gebruikt, en bewaar ze op een veilige plaats.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat zelf niet in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Strikt toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat door of in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen er af te halen of er op te zetten, het apparaat schoon te maken, of wanneer het niet gebruikt wordt.
- Vermijd contact met bewegende delen.
- Hanteer geen enkel apparaat met een beschadigde voedingskabel of stekker of nadat het apparaat een defect heeft vertoond of het op enige manier beschadigd is geraakt. Lever het apparaat in bij het dichtstbijzijnde, geautoriseerde servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische modificatie.
- Steek geen handen of voorwerpen in de beker tijdens het mengen om ernstige verwondingen of schade aan de blender te voorkomen. Indien schrapen, aandrukken, enz. nodig is, schakel de blender dan uit, haal de stekker uit het stopcontact en gebruik alleen een rubberen spatel.
- De bladen van het snijmes zijn scherp. Wees voorzichtig tijdens het gebruik.
- Plaats het snijmes nooit op de motorbasis zonder dat de mengbeker goed is bevestigd teneinde verwondingen aan personen te voorkomen.
- Schroef rubberen onderdelen altijd stevig vast.
- Zorg er altijd voor dat het deksel goed op de blender is geplaatst alvorens hem te gebruiken.
- Wanneer u hete vloeistoffen mengt verwijdert u het invoerstuk van het tweedelige deksel. Vul de mengbeker niet tot boven het maximale niveau. Houd handen en overige blootgestelde huid uit de buurt van de opening ter voorkoming van brandwonden.

- Het apparaat is niet bedoeld voor professioneel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlaktes.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd wanneer het in werking is.
- Gebruik de blender uitsluitend op een horizontaal werkvlak.
- Schakel de blender uit alvorens de mengbeker van de motorbasis te verwijderen.
- Het gebruik van accessoires, waaronder bewaarpotjes, niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Gebruik de blender nooit in de buurt van kinderen en zorg dat de gebruikers volledig op de hoogte zijn van mogelijke risico's.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

LEER UW BLENDER KENNEN



Deze blender is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

DEKSEL
Het deksel van deze blender bestaat uit twee delen: het styreen-acryl-nitryl (SAN) invoerstuk (1) en het styreen-acryl-nitryl (SAN) afdichtstuk met de afdichtring (2) die als een geheel dienen worden gebruikt. Het deksel is gemaakt van styreen-acryl-nitryl (SAN), dat gemakkelijk te reinigen is en vlekbestendig. Het invoerstuk kan verwijderd worden en vormt een opening voor het toevoegen van ingrediënten.

MENGBEKER
De mengbeker bestaat uit een glazen kom en een aandrukring. De capaciteit van de mengbeker is 400 milliliter (3). Hij is voorzien van maatstrepen voor het gemakkelijk meten van hoeveelheden en gemaakt van hitte- en koudebestendig materiaal.

SNIJMES
Dit onderdeel is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal (4);

MOTOR EN MOTORBASIS
De krachtige motor vormt het hart van het apparaat en is speciaal hiervoor ontworpen. Hij is volledig omsloten door de plastic behuizing (5). De motor is zwevend opgehangen om geluid en slijtage te beperken. Laat de motor niet langer dan 1 minuut per keer draaien voor goed gebruik. Volg de aanwijzingen in deze folder nauwkeurig op en neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.

ONDERHOUD EN REINIGING VAN DEZE BLENDER
De onderdelen van de mengbeker en het snijmes zijn corrosiebestendig, hygiënisch en gemakkelijk te reinigen. Voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt en na ieder gebruik verwijdert u de onderdelen van mengbeker en snijmes (onderdelen 1-6): grondig reinigen in warm water met zeep, spoelen en goed afdrogen. REINIG DE ONDERDELEN NOOIT IN DE VAATWASMACHINE. Controleer regelmatig alle onderdelen voordat u het apparaat weer in elkaar zet. GEBRUIK DE BLENDER NIET indien het snijmes vastzit of niet gemakkelijk draaibaar is. Controleren door voorzichtig de bladen van het snijmes tegen de klok in te draaien (de tegenoverliggende kanten zijn scherp). De bladen behoren vrij te kunnen draaien. Indien de mengbeker beschadigd is of barsten vertoont GEBRUIK DAN DE BLENDER NIET aangezien dit zou kunnen leiden tot breken van de mengbeker tijdens gebruik. Gebruik bij voorkeur een doekje of iets dergelijks wanneer u het snijmes uit de mengbeker haalt.

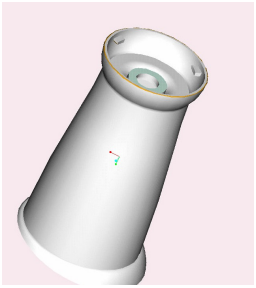
HET GEBRUIK VAN BESCHADIGDE OF NIET DOOR DE FABRIKANT AANBEVOLEN ONDERDELEN KAN LEIDEN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL EN/OF SCHADE AAN DE BLENDER. Zie de volgende pagina voor

het op de juiste wijze in elkaar zetten van de mengbeker en aanwijzingen voor het gebruik.

DOMPEL DE MOTORBASIS NOOIT ONDER IN WATER. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. De behuizing kan met een vochtige doek worden gereinigd. Indien er water in de motorbasis terechtkomt, zal dit via het lekbuisje weer naar buiten vloeien.
De motor is permanent zelfsmerend en behoeft geen enkele extra smering.

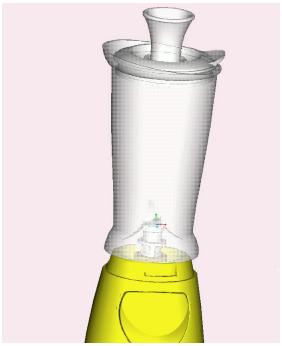
VOORZICHTIG: het is belangrijk dat u de stappen voor het snel en juist in elkaar zetten en bevestigen van de mengbeker nauwkeurig volgt. HET IN AANRAKING KOMEN MET DE BEWEGENDE MESBLADEN KAN LETSEL VEROORZAKEN.

IN ELKAAR ZETTEN VAN DE MENGBEKER



1. Mengbeker omkeren met de kleinste opening boven.

2. Draai het snijmes om en plaats het met de mesbladen naar beneden in de opening van de mengbeker. Bevestig de rubberen sluitring.



3. Draai de mengbeker op de motorbasis. Let daarbij op de schroefdraad. Stevig vastdraaien.

Probeer niet de mengbeker te bevestigen op, of te verwijderen van de motorbasis terwijl de motor draait.

JUIST EN ONJUIST GEBRUIK VAN DEZE BLENDER

JUIST:

- Gebruik alleen het voltage en de stroomfrequentie zoals gespecificeerd op de onderkant van de blender.
- Gebruik de blender altijd op een schoon, droog en egaal oppervlak om te voorkomen dat stof of vocht in de motor terechtkomen.
- Voeg vloeistoffen altijd als eerste toe aan de mengbeker, tenzij anders aangegeven in recepten.
- Snijd harde groente en fruit, gekookt of gebakken vlees, vis en schaaldieren vooraf in stukken die niet groter zijn dan 1,8 cm tot 2,5 cm. Snijd alle soorten kaas in stukken die niet groter zijn dan 1,8 cm.
- Gebruik de rubber spatel voor het fijnmaken en het in het vloeibare gedeelte duwen van ingrediënten alleen indien de motor uit is.
- Plaats het deksel stevig op de mengbeker voordat u begint, en houd uw hand op het deksel als u de motor aanzet en zolang de motor draait.
- Verwijder dikke vloeistoffen, notenpasta, spreads, mayonaise en dergelijke door het snijmesgedeelte te verwijderen en het mengsel via de onderste opening van de mengbeker in een schaal of opbergbak te duwen.
- Gebruik de schenkopening om vloeibare of halfvloeibare mengsels zoals taartbeslag uit de mengbeker te gieten.
- Laat gekookte groenten, bouillon en dergelijke altijd eerst afkoelen voordat u deze toevoegt aan de mengbeker om te verwerken.

ONJUIST:

- Verwacht NIET dat uw blender alle apparaten in uw keuken overbodig zal kunnen maken. Hij maakt geen aardappelpuree, hij klopt geen eiwit of slagroom, maalt geen rauw vlees tot gehakt, kneedt of mengt geen zwaar deeg en perst geen sap uit groenten en fruit.
- Meng NIET te lang. Onthoud dat uw blender in seconden zijn werk doet, niet in minuten. Het is beter na enkele seconden te stoppen om de fijnheid van het mengsel te controleren dan te lang door te gaan met als resultaat een papperig of te fijn gemalen product.
- Zorg dat de motor NIET overbelast raakt door te zware of te grote stukken in uw blender. Als de motor vastloopt, zet hem dan onmiddellijk uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder een deel van de inhoud van de mengbeker voordat u opnieuw begint.

- Probeer NIET de mengbeker van de motorbasis af te halen of hem erop te plaatsen totdat de motor volledig tot stilstand is gekomen. Onderdelen van de blender zouden beschadigd kunnen raken.
- Haal tijdens het mengen NIET het deksel van de mengbeker, om morsen van voedsel te voorkomen. Gebruik de speciale vulopening om ingrediënten toe te voegen.
- **Gebruik GEEN spatels of andere voorwerpen in de mengbeker terwijl de motor draait**. Deze kunnen vastraken tussen de bewegende mesbladen, de mengbeker breken en ernstig persoonlijk letsel veroorzaken.
- Gebruik GEEN andere mengbekers dan de mengbeker die door de fabrikant is aanbevolen voor het bereiden van voedsel. Andere mengbekers kunnen breken of losraken tijdens gebruik en ernstig letsel veroorzaken.

TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DEZE BLENDER

HET GEBRUIKEN VAN EEN RUBBEREN SPATEL

Wanneer u ingrediënten mengt tot een dikke substantie, zoals kaassauzen of sandwich spreads, dient u een rubberen spatel te gebruiken om het mengsel in de richting van de mesbladen te duwen. Om de spatel te kunnen gebruiken schakelt u de motor uit, verwijdert u het deksel en beweegt u de spatel snel op en neer langs de binnenwand van de mengbeker terwijl u de ingrediënten van de wand naar het midden van de mengbeker duwt.

MAYONAISE

Als mayonaise gaat schiften of vloeibaar wordt maakt u de mengbeker leeg. Meng vervolgens een extra ei door een deel van de geschifte of vloeibare mayonaise tot een goed mengsel. Verwijder het deksel en schenk de resterende mayonaise in het midden van de maatbeker. Gebruik de rubberen spatel om olie goed door het mengsel te roeren.

JUS OF WITTE SAUS (BECHAMELSAUS)

Om jus goed te mengen of witte saus te ontdoen van mogelijke klontjes laat u deze enigszins afkoelen voordat u hem in de mengbeker giet. Doe het deksel op de mengbeker en begin met mengen. Haal het deksel van de vulopening en voeg geleidelijk, terwijl de motor draait, de resterende jus of saus toe. Ga door totdat het mengsel glad is.

INGEWANDEN VAN GEVOGELTE FIJNMAKEN

Om ingewanden van gevogelte, zoals hart en lever, fijn te maken voor gebruik in sauzen kookt u deze in water of bouillon en laat u dit mengsel vervolgens

afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd de ingewanden in stukken van 2,5 cm, doe deze in de mengbeker en giet daarover het afgekoelde kookvocht. Doe het deksel op de mengbeker en meng gedurende twee maal 30 seconden. (Indien de ingewanden niet fijn genoeg zijn dan mengt u nogmaals twee maal 30 seconden.)

BOTER BEREIDEN

Dikke (zoete of zure) room kunt u gebruiken om boter te maken. Doe de room in de mengbeker. Doe het deksel op de mengbeker en meng in de stand 'HOOG' totdat zich de boter vormt. Doe deze in een zeef of vergiet om het vocht weg te laten lopen. Doe daarna de boter in een kleine kom en druk deze met de spatel aan om zoveel mogelijk vocht te verwijderen. Voeg zout toe terwijl u de boter kneedt.

HARDE EN DROGE KAAS

Kaas die hard en droog geworden is na lang bewaren in de koelkast kunt u in stukjes snijden en fijnmalen in de blender. Malen in de stand 'HOOG' totdat de kaas voldoende fijn is. Te gebruiken in ovenschotels, sauzen, enz.

*****

INSTRUCTIONS

Veuillez lire soigneusement ces instructions avant d'utiliser l'appareil

230V/50Hz/200W

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris celles qui suivent.

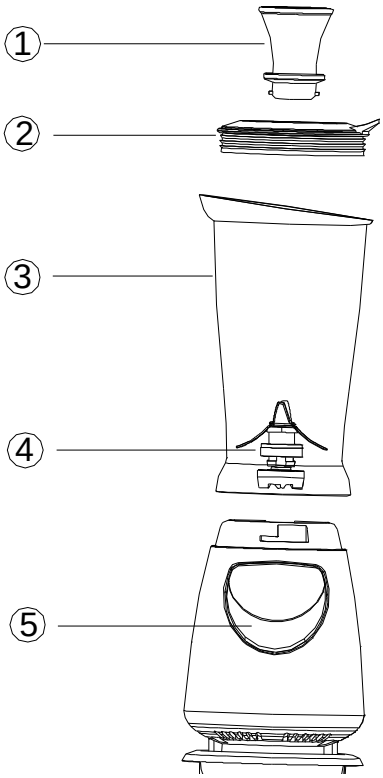
- Lisez tout le manuel d'instructions soigneusement lorsque vous utilisez des appareils et conservez-le en lieu sûr.
- Afin de vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le bloc ou le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Une vigilance extrême est de mise lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- Éteignez et débranchez de la prise murale avant de placer ou de retirer des parties ou de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Évitez tout contact avec les parties en mouvement.
- Ne faites pas fonctionner un appareil qui a un cordon endommagé ou une prise endommagée ou si l'appareil a disfonctionné, qu'il est tombé ou qu'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez

l'appareil à votre service agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer, pour faire le réglage mécanique ou électrique.

- Mettez vos mains et les ustensiles hors du conteneur lorsque vous mixer et ce afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommager le mixeur. Si vous devez gratter le récipient/les aliments, éteignez et débranchez le mixeur et utilisez une spatule en caoutchouc uniquement.
- Les lames sont coupantes, manipulez prudemment.
- Afin de réduire les risques de blessures, ne jamais placez les lames coupantes sur le bloc sans que le bol ne soit bien fixé.
- Vissez bien l'engrenage en caoutchouc.
- Assurez-vous toujours que le couvercle est correctement positionné avant de faire fonctionner l'appareil.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, retirez le bouchon verseur du couvercle formés de deux pièces. Ne remplissez pas le bol mixeur au-delà du niveau maximum. Mettez vos mains et les parties de votre peau qui sont exposées loin de l'ouverture du couvercle afin d'éviter les brûlures éventuelles
- L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Ne pas utilisez à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais laisser le mixeur sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous de toujours faire fonctionner le mixeur sur une surface plane et à niveau.
- Assurez-vous que le mixeur est éteint avant de retirer le bol mixeur du socle.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les récipients à fixer qui ne sont pas recommandés par le fabricant peuvent entraîner un risque de blessures.
- Mettez les enfants à l'abri et assurez-vous que les utilisateurs sont pleinement conscients des dangers potentiels du mixeur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONNAÎTRE LE MIXEUR



Ce mixeur est conçu pour un usage domestique uniquement.

COUVERCLE

Le couvercle de ce mixeur est composé de deux parties, le bouchon doseur en styrène-acrylonitrile (SAN)(1), le couvercle en styrène-acrylonitrile (SAN) (2) avec une bague d'étanchéité ce qui signifie que le couvercle et la bague d'étanchéité constituent un ensemble.

Le couvercle est constitué de styrène-acrylonitrile (SAN) facile à nettoyer et résistant aux tâches. Le bouchon doseur est amovible pour fournir une ouverture pour l'ajout d'autres ingrédients.

CONTENEUR

Le conteneur qui est constitué d'une cruche en verre et d'un anneau pour presser. La capacité du conteneur est de 400 millilitres (3) pour le mixeur. Il est gradué pour faciliter la mesure et est constitué d'un matériau résistant à la chaleur et au froid.

LAME

L'ensemble agitateur est en acier inoxydable de haute qualité (4);

MOTEUR ET BLOC MOTEUR

Le moteur puissant est le cœur de l'appareil et n'est conçu que pour cet appareil. Il est entièrement enfermé dans l'enveloppe en plastique (5). Le moteur utilise une caractéristique de 'flottement libre' afin de réduire le bruit et l'usure. Afin de faire fonctionner le moteur normalement, le temps de fonctionnement en continu est de moins de 1 min par cycle et veuillez suivre ces instructions de près ainsi que les recommandations de quantitié de ce livre.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE CE MIXEUR

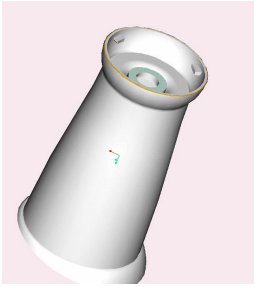
Les parties du conteneur du mixeur résistent à la corrosion. Elles sont faciles à nettoyer et hygiéniques. Avant la première utilisation et après chaque usage, séparez les parties du conteneur (éléments 1-6) et nettoyez soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. NE LAVEZ AUCUNE PARTIE AU LAVE-VAISSELLE. Vérifiez périodiquement toutes les parties avant de les réassembler. Si les lames sont coincées ou difficiles à tourner, N'UTILISEZ PAS LE MIXEUR. Faites une vérification en tournant les lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (les bords opposés sont coupants), les lames doivent tourner librement. Si le conteneur fuit ou qu'il est fissuré, N'UTILISEZ PAS LE MIXEUR. Si vous continuez à l'utiliser, le conteneur pourrait se casser pendant l'utilisation. Lorsque vous avez besoin de retirer la lame, veuillez utiliser un chiffon ou tout autre textile similaire..

L'UTILISATION DES PARTIES ENDOMMAGÉES OU NON RECOMMANDÉES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET/OU ENDOMMAGER LE MIXEUR. Voir page suivante pour l'assemblage correct du conteneur et pour les instructions de l'utilisateur.

NE JAMAIS IMMERGER LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU. Débranchez l'appareil. L'enveloppe peut être nettoyée avec un chiffon humide. Si de l'eau à coulé dans l'appareil, l'eau peut être évacuée par le tuyau d'évacuation. Le moteur est lubrifié en permanence et ne nécessite pas de l'être davantage.

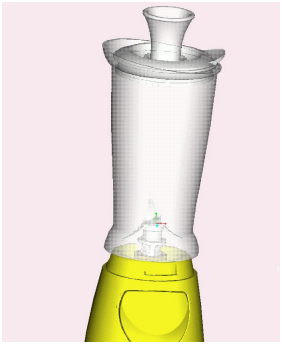
ATTENTION : Veuillez suivre ces étapes importantes pour assembler, serrer et monter le conteneur du mixeur rapidement et correctement, DES BLESSURES PEUVENT SE PRODUIRE SI LES LAMES EN MOUVEMENT SONT EXPOSÉES PAR ACCIDENT.

ASSEMBLAGE DU CONTENEUR



1.Retournez le conteneur pour que la petite ouverture soit sur le dessus.

2. Retournez l'ensemble de lames coupantes et placez-le sur l'ouverture du conteneur et placez l'engrenage en caoutchouc sur l'ensemble constitué de lames.



3.Enfilez l'ensemble sur le bloc moteur. Engagez correctement les filetages. Vissez fermement.

Ne tentez pas de placer le conteneur ou de le retirer du bloc moteur lorsque le moteur est en marche.

MIXEUR : A FAIRE ET A NE PAS FAIRE

A FAIRE :

- N'utilisez que la tension et la fréquence spécifiées au bas du mixeur.
- Faites toujours fonctionner le mixeur sur une surface propre et sèche afin d'éviter que l'air transporte des corps étrangers ou de l'eau dans le moteur.
- Placez d'abord les portions liquides dans le conteneur sauf si les instructions de la recette sont différentes.
- Coupez tous les fruits et les légumes fermes, les viandes cuites, les poissons et les fruits de mer en morceaux pas plus larges que 3/4" (1.8cm) à 1" (2.5cm). Coupez toutes les sortes de fromage en morceaux pas plus larges que 3/4(1.8cm).
- Utilisez une spatule en caoutchouc pour pousser les ingrédients à hacher.
- Placez le couvercle fermement sur le conteneur du mixeur avant de démarrer et placez votre main sur le couvercle du conteneur lorsque vous démarrez et que vous mettez le moteur en marche .
- Retirez les sauces épaisses et les pâtes à tartiner, les beurres de cacahuètes et les produits de consistance similaire en retirant l'ensemble servant à mixer et en poussant le mélange hors du récipient pas l'ouverture du bas, pour le placer dans un récipient ou dans des assiettes.
- Déversez les mélanges s'ils sont de consistance liquide ou semi-liquide, comme par exemple les pâtes à muffins ou à gâteaux, du bol mixeur.
- Laissez les légumes cuits et le bouillon refroidir avant de les verser dans le bol mixeur pour les mixer.

À NE PAS FAIRE

- NE vous attendez PAS à ce que votre mixeur remplace tous les appareils de votre cuisine. Il ne pourra pas : faire de la purée de pommes de terre, battre des blancs en neige ou des substituts de crème fouettée, hacher de la viande crue, pétrir ou mixer des pâtes dures ou extraire des jus de fruits ou de légumes.
- NE PAS mixer les aliments trop longtemps. Souvenez-vous que le mixeur effectue ses tâches en secondes et non pas en minutes. Il est préférable d'arrêter l'appareil et de vérifier la consistance après quelques secondes plutôt que de trop mélanger et d'obtenir ainsi un produit pâteux ou trop finement moulu.

- NE PAS surcharger le moteur en plaçant des aliments trop gros ou trop lourds. Si le moteur cale, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez le cordon de la prise murale et retirez une portion des aliments avant de remettre en marche.
- NE TENTEZ PAS de retirer le bol mixeur du bloc moteur ou de le replacer tant que le moteur n'est pas à un arrêt complet. Les parties du mixeur peuvent être endommagées.
- NE retirez PAS le couvercle du bol mixeur lorsque vous mixez car les aliments peuvent se déverser. Utilisez le bouchon verseur pour ajouter les aliments.
- **N'utilisez AUCUN ustensile, y compris des spatules dans le bol mixeur lorsque le moteur est en marche.** Elles peuvent se prendre dans les lames en mouvement , casser le bol mixeur et causer de graves blessures.
- N'utilisez AUCUN bol mixeur non recommandé par le fabricant, pour mixer les aliments. Les autres bols mixeurs peuvent casser ou se défaire lorsque vous mixez et causer de graves blessures.

CONSEILS POUR MIXER AVEC CET APPAREIL

COMMENT UTILISER UNE SPATULE EN CAOUTCHOUC AVEC CE MIXEUR

Lorsque vous mélangez les ingrédients de consistance épaisse telle que les sauces au fromage ou les pâtes à tartiner pour sandwichs, il est nécessaire d'utiliser une spatule en caoutchouc pour aider le mélange à aller jusqu'aux lames. Pour utiliser la spatule, éteignez le moteur, retirez le couvercle, bougez la spatule de haut en bas rapidement sur les parois du bol mixeur et poussez les ingrédients des côtés du bol mixeur vers le centre.

MAYONNAISE

Si la mayonnaise n'est pas homogène ou qu'elle se liquéfie, videz le contenu du récipient, mélangez un autre œuf et la mayonnaise non homogène ou liquéfiée jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Retirez le bouchon verseur et versez la mayonnaise restante à la place de l'huile dans le centre du récipient. Utilisez la spatule pour mélanger soigneusement l'huile avec le mélange.

JUS OU SAUCE BLANCHE

Pour fluidifier le jus ou la sauce blanche qui peut devenir grumeleuse, laissez refroidir légèrement et versez dans le bol mixeur. Couvrez et commencez à mixer. Retirez le bouchon verseur et avec le moteur en marche, ajoutez graduellement le jus ou la sauce restant(e). Continuez à mixer jusqu'à ce que le mélange soit fluide.

HACHER DES ABATS

Pour hacher des abats pour la sauce, cuisez les abats dans l'eau ou dans un bouillon, puis laissez refroidir à température ambiante. Coupez les abats en morceaux de 1 (2.5cm), placez-les dans un récipent et recouvrez du liquide refroidi. Couvrez le récipient, mixez pendant deux cycles de 30 secondes. (Si les abats ne sont pas assez hachés, mixez à nouveau pendant deux cycles).

FAIRE DU BEURRE

La crème épaisse, sucrée ou fraîche peuvent être utilisées pour faire du beurre. Versez dans le bol mixeur. Couvrez et mixez sur FORT jusqu'à ce que le beurre se forme. Versez dans une filtre et égouttez le liquide puis placez le beurre dans un petit saladier et appuyez avec une spatule pour retirez autant de liquide que possible. Ajoutez du sel tout en pétrissant le beurre.

FROMAGE DUR ET SEC

Le Cheddar ou le fromage fondu qui est devenu dur et sec après l'avoir gardé longtemps au réfrigérateur, peut être coupé en morceaux et râpé dans le mixeur. Mixez sur FORT jusqu'à ce qu'il soit finement râpé. Puis utilisez pour recouvrir vos plats, pour mettre dans vos sauces, etc.

*****

ANLEITUNG

Lesen Sie sich bitte die folgenden Anweisungen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch

230 V / 50 Hz / 200 W

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

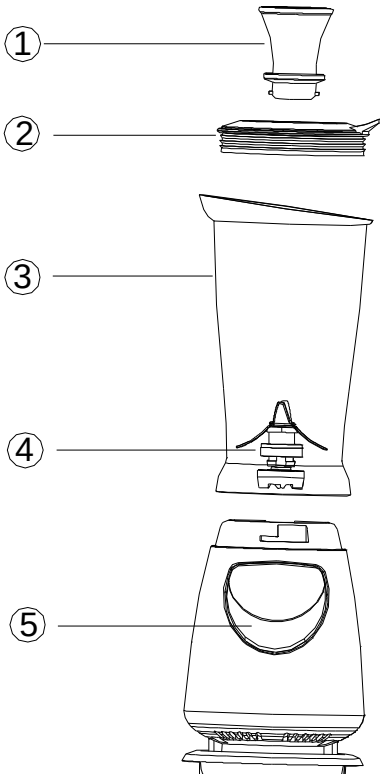
Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten grundsätzlich Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Dies betrifft insbesondere die folgenden:

- Lesen Sie sich bitte die gesamte Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf.
- Zum Schutz vor Stromschlägen sollte das Gerät selbst niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Strengste Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, die Zubehöraufsätze montieren oder es reinigen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Geräts.

- Benutzen Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker bzw. nachdem es Funktionsstörungen aufweist, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Kundenservice zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung.
- Halten Sie während der Benutzung Ihre Hände und Utensilien aus dem Gerät heraus, um schwere Verletzungen oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Wenn es notwendig ist den Inhalt des Behälter herauszukratzen, schalten Sie das Gerät zunächst aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie lediglich einen Gummispatel.
- Das Messer ist scharf! Gehen Sie vorsichtig damit um.
- Zur Verringerung der Verletzungsgefahr montieren Sie die Schneideklingen nicht ohne den Behälter richtig aufzusetzen.
- Schrauben Sie den Behälter richtig auf das Gummigetriebe auf.
- Vergewissern Sie sich jederzeit, dass der Deckel vor der Benutzung aufgesetzt wurde.
- Wenn Sie heiße Flüssigkeiten mixen, entfernen Sie bitte vorher die Einfüllkappe aus dem Deckel. Füllen Sie den Behälter nicht über das Maximum hinaus. Halten Sie Ihre Hände und unbedeckte Hautteile weg vom Deckel, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Lassen Sie den Mixer niemals unbeaufsichtigt, wenn er eingeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Mixer auf einer waagerechten, flachen Unterlage aufgestellt wird.
- Vergewissern Sie sich, dass der Mixer ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie den Behälter vom Gerätesockel nehmen.
- Die Benutzung von Zubehöraufsätzen (inkl. Einmachgläsern) wird nicht vom Hersteller empfohlen und kann eine Verletzungsgefahr bergen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und vergewissern Sie sich, dass alle Benutzer sich vollständig im Klaren über die, mit der Benutzung verbundenen Gefahren, sind.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

LERNEN SIE IHREN MIXER KENNEN



Dieser Mixer ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

DECKEL
Der Deckel besteht aus zwei Teilen: Eine Acrylnitril-Styrol-Einfüllkappe (1) und ein Acrylnitril-Styrol-Deckel (2) mit Dichtungsring (werden zusammen benutzt). Acrylnitril-Styrol ist einfach zu reinigen und fleckabweisend. Die Einfüllkappe kann entfernt werden, wenn Sie weitere Zutaten hinzufügen wollen.

BEHÄLTER
Der Behälter besteht aus Glas und verfügt über einen Dichtungsring. Die Behälterkapazität beträgt 400 Milliliter (3). Mithilfe einer Messskala auf der Außenseite des Behälters können Sie die Menge des Inhalts leicht ablesen.

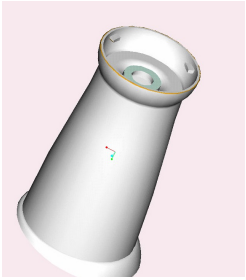
MESSER
Die Rührflügel bestehen aus hochqualitativem Edelstahl (4).
MOTOR UND GERÄTESOCKEL
Der leistungsstarke Motor ist das Herzstück des Geräts und wurde speziell für dieses Gerät konzipiert. Er befindet sind vollständig im Plastikgehäuse des Gerätesockels (5). Der Motor liegt aufgehängt im Gehäuse, um Lärm und Abnutzung zu minimieren. Um den Motor normal benutzen zu können, darf er nicht länger als 1 Minute fortlaufend benutzt werden. Folgen Sie bitte genauestens den Benutzungsanweisungen und den Mengenangaben in dieser Anleitung.
REINIGUNG UND PFLEGE DES MIXERS
Die Teile des Mixbehälters sind korrosionsfest, hygienisch und leicht zu reinigen. Vor der Inbetriebnahme und nach jeder Benutzung sollte der Behälter auseinandergenommen werden (Teile 1– 6) und mit warmem Spülmittelwasser abgewaschen und abgetrocknet werden. REINIGEN SIE KEINE DER TEILE IN EINER GESCHIRRSPÜLMASCHINE! Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile, bevor Sie sie wieder zusammenbauen. Wenn die Rührmesser stecken bleiben oder sich nur schwerfällig bewegen, STOPPEN SIE DIE BENUTZUNG DES MIXERS UMGEHEND! Überprüfen Sie die Rührmesser, indem Sie sie vorsichtig entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (zur anderen Seite sind die Messer scharf!). Die Messer sollten sich frei bewegen können. Wenn der Behälter leckt oder Risse hat, STOPPEN SIE DIE BENUTZUNG DES MIXERS UMGEHEND! Eine weitere Benutzung kann dazu führen, dass der Behälter während der Benutzung auseinander bricht. Wenn Sie die Messer heraus nehmen, benutzen Sie bitte ein Tuch oder ähnliches.

DIE BENUTZUNG BESCHÄDIGTER ODER NICHT EMPFOHLENER TEILE KANN SCHWERE VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN AM GERÄT ZUR FOLGE HABEN. Siehe nächste Seite für eine Anleitung zum sachgemäßen Zusammenbau des Behälters.

TAUCHEN SIE DIE MOTOREINHEIT NIEMALS IN WASSER. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die Motoreinheit kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Wenn Wasser in das Gerät hineingelangen sollte, wird das Wasser am Auslaufrohr wieder abgelassen.
Der Motor wird werksmäßig geschmiert und benötigt keine weiteren Schmiermittel.

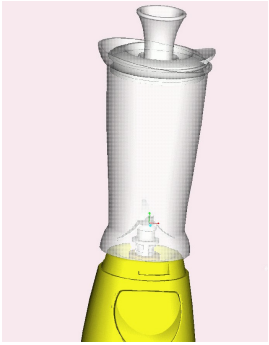
ACHTUNG: Gehen Sie zum korrekten Zusammenbau und Aufsetzen des Mixbehälters bitte auf folgende Weise vor. WENN DIE MESSER UNGESCHÜTZ FREILIEGEN, BESTEHT VERLETZUNGSGEFAHR.

ZUSAMMENBAU DES BEHÄLTERS



1. Drehen Sie den Behälter über Kopf, damit die kleine Öffnung nach oben zeigt.

2. Drehen Sie die Rührmesser über Kopf und setzen Sie sie in die Öffnung des Behälters. Setzen Sie dann das Gummigetriebe auf.



3. Setzen Sie dann den zusammengebauten Behälter auf den Gerätesockel und schrauben Sie ihn richtig fest.

ersuchen Sie nicht den Behälter auf das Motorgehäuse zu setzen oder ihn herunterzunehmen, wenn der Motor angeschaltet ist.

UNBEDINGT WICHTIGE UND NICHT ERLAUBTE SCHRITTE

UNBEDINGT BEACHTEN:

- Benutzen Sie das Gerät nur mit der auf der Unterseite des Mixers angegebenen Spannung und Stromfrequenz.
- Benutzen Sie den Mixer nur auf einer sauberen, trockenen Unterlage, um zu verhindern, dass Fremdgegenstände oder Flüssigkeiten in den Motor gesogen werden.
- Geben Sie immer zuerst flüssige Zutaten in den Mixbehälter, es sei denn, die Rezeptanweisungen geben etwas anderes an.
- Schneiden Sie alle festen Früchte und Gemüse, gekochtes Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte in Stücke die nicht größer als 1,8 x 2,5 cm sind. Schneiden Sie Käse in Stücke, die nicht größer als 1,8 cm sind.
- Benutzen Sie den Gummispatel, um feste Zutaten in die flüssigen Zutaten zu drücken, nur wenn der Motor ausgeschaltet ist.
- Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter, bevor Sie den Motor einschalten. Halten Sie den Behälterdeckel dabei fest.
- Entfernen Sie Dips, Aufstriche, Erdnussbutter, Mayonnaise und Produkte ähnlicher Konsistenz, indem Sie den Behälter auseinanderbauen und die Mischung an der Untenseite in eine Servierschale oder Aufbewahrungsbehälter drücken.
- Gießen Sie flüssige oder halbflüssige Mischungen, wie Rührteige für Muffins oder Kuchen, direkt aus dem Mixbehälter heraus.
- Lassen Sie gekochte Gemüse und Brühe ausreichend abkühlen, bevor Sie sie in den Behälter zur Verarbeitung geben.

VERMEIDEN SIE FOLGENDES:

- Versuchen Sie nicht Ihren Mixer dazu zu benutzen, alle anderen Küchengeräte zu ersetzen. Der Mixer kann nicht: Kartoffeln pürieren, Eiweiß oder Sahne schlagen, rohes Fleisch verarbeiten, Teige kneten oder Früchte bzw. Gemüse entsaften.
- Bearbeiten Sie niemals die Zutaten zu lange. Dieser Mixer ist für Bearbeitungsschritte, die Sekunden dauern und nicht Minuten, gedacht. Es ist besser zwischendurch zu stoppen und die Konsistenz zu überprüfen, anstatt zu lange und zu fein zu mixen.
- Überlasten Sie den Motor nicht mir zu schweren oder zu großen Zutaten. Wenn der Motor blockiert, schalten Sie das Gerät umgehend aus und

ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Hindernis entfernen und mit der Benutzung fortfahren.

- Versuchen Sie nicht den Mixbehälter vom Sockel zu nehmen, wenn der Motor nicht vollständig zum Stillstand gekommen ist. Teile des Mixers könnten dadurch beschädigt werden.
- Nehmen Sie während der Benutzung niemals den Deckel vom Behälter ab, da der Inhalt sonst herausspritzen kann. Benutzen Sie die Einfüllöffnung, wenn Sie Zutaten hinzugeben wollen.
- **Stecken Sie keine Utensilien, inklusive Spatel, in den Behälter, wenn der Motor eingeschaltet ist.** Sie können in Berührung mit den Messern kommen und den Behälter beschädigen oder schwere Verletzungen verursachen.
- Benutzen Sie keine Mixbehälter, die nicht vom Hersteller zur Bearbeitung von Speisen empfohlen werden. Andere Behälter könnten während der Benutzung auseinanderbrechen und schwere Verletzungen verursachen.

TIPPS ZUR BENUTZUNG DES MIXERS

BENUTZUNG DES GUMMISPATELS

Wenn Sie Zutaten von dickflüssiger Konsistenz verarbeiten, wie z. B. Käsedips oder Brotaufstriche, ist es notwendig die Mixtur von Zeit zu Zeit zu den Messern herunter zu kratzen. Schalten Sie dazu den Motor aus, nehmen Sie den Deckel herunter und kratzen Sie den Inhalt von den Wänden des Behälters nach unten.

MAYONNAISE

Wenn Mayonnaise fest wird, entleeren Sie den Inhalt des Behälters und geben Sie ein weiteres Ei hinzu und mixen Sie dies zusammen mit der Mayonnaise. Öffnen Sie die Einfüllöffnung und gießen Sie die übrige Mayonnaise anstelle von Öl in den Behälter. Benutzen Sie den Gummispatel zwischendurch.

BRATENSOSSE ODER HELLE SOSSE

Wenn Sie Soßen mit Stücken glatt rühren wollen, lassen Sie sie vor der Verarbeitung ausreichend abkühlen. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein. Öffnen Sie die Einfüllöffnung, während der Motor läuft, und geben Sie nach und nach die restliche Soße hinzu. Verarbeiten Sie die Soße solange, bis sie glatt ist.

ZERKLEINERN VON INNEREIEN

Um Innereien für Soßen zu zerkleiner, kochen Sie die Innereien in Wasser oder Brühe und lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen. Schneiden Sie die Innereien in 2,5 cm große Stücke und geben Sie sie in den Behälter. Gießen Sie danach soviel abgekühlte Brühe in den Behälter, dass die Innereien abgedeckt werden. Setzen Sie den Deckel auf und verarbeiten Sie das Ganze in zwei 30-Sekunden-Schritten. (Wenn die Innereien nicht klein genug geschnitten wurden, fügen Sie zwei Verarbeitungsschritte hinzu.)

BUTTER HERSTELLEN

Sahne (süß oder sauer) kann dazu benutzt werden mit dem Mixer Butter herzustellen. Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Mixer auf die höchste Stufe, bis sich Butter bildet. Gießen Sie den Inhalt durch ein Sieb und legen Sie die Butter in eine kleine Schüssel. Drücken Sie sie dann mit dem Spatel fest, um so viel Flüssigkeit wie möglich zu entfernen. Geben Sie während des Knetens der Butter etwas Salz hinzu.

HARTER UND TROCKENER KÄSE

Cheddarkäse und nach langer Lagerung im Kühlschrank hartgewordener Schmelzkäse kann in Stücke geschnitten werden und dann im Mixer bei höchster Stufe fein zerkleinert werden. Danach können Sie ihn zum Überbacken oder in Soßen etc. verwenden.

*****

INSTRUCTION

Please carefully read these instructions before use

230V/50Hz/200W

IMPORTANT SAFEGUARDS

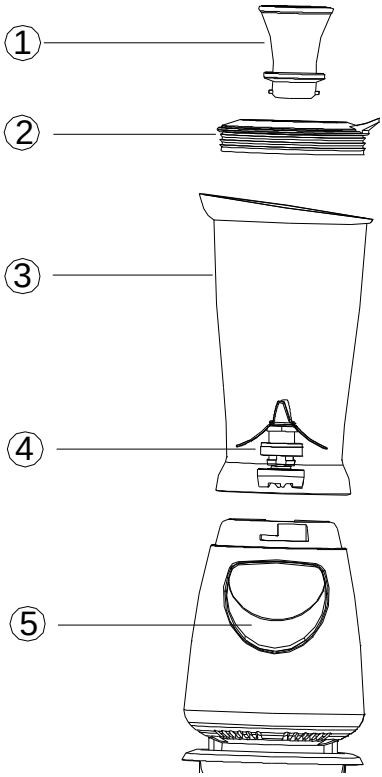
When using electrical, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- Read all instructions manual carefully when any appliance is used and keep them in a safe place.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse base assembly ,or cord in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

- Switch off and unplug from the outlet before putting on or taking off parts,cleaning and when not in use.
- Avoid contacting any moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. If scraping,folding, etc.is necessary, turn off and unplug the blender,and use a rubber spatula only.
- Blades are sharp.Handle carefully.
- To reduce the risk of injury to persons,never place cutting blades on base without jar properly attached.
- Screw on rubber gear firmly.
- Always ensure the cover is correctly positioned before operating.
- When blending hot liquids,remove the feeder cap from the two-piece cover. Do not fill blender container beyond the maximum level. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to prevent possible burrens.
- The appliance is not for professional use .Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, Do not let the cord touch hot surfaces.
- Never leave the blender unattended while it is operating.
- Ensure the blender is always operated on a level flat surface.
- Ensure the blender is switched off before removing container from the base.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons
- Keep children well away,ensure the users are fully aware the dangers possible of the blender.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW THIS BLENDER



This blender is designed for household use only.

COVER

The cover for this blender consists of two parts,the styrene acrylonitrile(san)feeder cap(1),the styrene acrylonitrile(san)cover with a seal ring(2) that is the cover and seal ring be used as a whole. The cover is made of styrene acrylonitrile(San),which is easy to clean and resistant to stains,The feeder cap is removable for provides an opening for the addition of other ingredients.

CONTAINER

The container,which is made of glass jar and a pressing ring. The capacity of the container is 400milli litres (3) for the blender is graduated for easy measurement and is molded of heat and cold resistant material.

BLADE

Agitator assembly of high-grade stainless steel (4);

MOTOR AND MOTOR BASE

The powerful motor is the heart of the appliance and is designed just for this Unit. It is completely enclosed within the plastic cover housing (5). The motor uses a “free-floating”feature to reduce noise and wear. In order to make the motor work normally, continuously operating time less than 1 min at one time, and please closely follow the instructions and the quantities recommendations in this book.

CARE AND CLEANING OF THIS BLENDER

Blender container parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate container parts(items 1-6)and clean thoroughly in warm, soapy water, then rinse and dry well, DO NOT WASH ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER, Periodically check all parts before reassembly. If the processing blades are stuck or difficult to turn,DO NOT USE BLENDER, Check by carefully turning the blades in a counterclockwise direction (opposite edges are sharp).Blades should turn freely. If the container is dripped or cracked,DO NOT USE BLENDER, Further use could result in the container breaking during use. When you need take the blade out, please use the cloth or other similar thing to get it out.

USE OF DAMAGED OR NON-RECOMMENDED PARTS COULD RESULT IN A SEVERE PERSONAL IN JURY AND/OR DAMAGE TO THE BLENDER.See next page for proper container assembly an user instructions.

NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.Unplug unit. The housing can be cleaned with a damp cloth. If there is water flow into the unit, the water will flow out from the water leakpipe .

The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication.

CAUTION: Follow these important steps to assemble,tighten,and mount blender container quickly and correctly, INJURY MAY RESULT IF MOVING BLADES ARE ACCIDENTALLY EXPOSED.

Do not attempt to place the container on , or remove from the motor base while the motor is running.

THIS BLENDER DO’S AND DON’TS

DO:

- Use only the voltage and frequency as specified on the bottom of the blender.
- Always operate blender on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.

- Put liquid portions into blender container first unless the instructions in recipes specify otherwise.
- Cut all firm fruits and vegetables,cooked meats,fish and sea foods into pieces no larger than 3/4 “(1.8cm)to 1”(2.5cm).Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3/4(1.8cm).
- Use rubber spatula to push ingredients to be chopped into liquid portion of recipe only when motor is off.
- Place cover firmly on blender container before starting,and rest hand on the contaner cover when starting and running motor.
- Remove heavy dips and spreads, nut butters, mayonnaise and products of similar consistency by removing the processing assembly and pushing the mixture out through the bottom opening into serving dishes or storage container.
- Pour mixtures if liquid or semi-liquid consistence, such as muffin and cake batters, from blender contanier.
- Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into blender container for processing.

DON’T

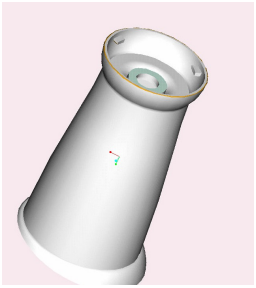
- DON’T expect your blender to replace all of your kitchen appliances. It will not: mash potatoes, whip egg whites or substitutes for dairy whippings,grind raw meat, knead or mix stiff doughs or extract juices from fruits and vegetables.
- DON’T process mixtures too long. Remember,the blender performs its tasks in seconds, not minutes. It is better to stop and check the consistency after a few seconds than to overblend and have a mushy or too finely ground product.
- DON’T overload the motor with extra-heavy or extra-large loads. If the motor stalls, turn off immediately, unplug cord from outlet and remove a portion of the load before beginning again.
- DON’T attempt to remove blender container from motor base or replace it until the motor has coasted to a complete stop. Blender parts could be damaged.
- DON’T remove container cover while processing, as food spillage can occur,Use feeder cap opening to add ingredients.
- **DON’T use any utensil, including spatulas, in the container while the motor is rumming**. They can catch in the moving blades, break the container and cause severe injury to person.

DON’T use any container not recommended by manufacturer for processing foods. Other containers may break or loosen during processing and cause severe injury.

ASSEMBLY

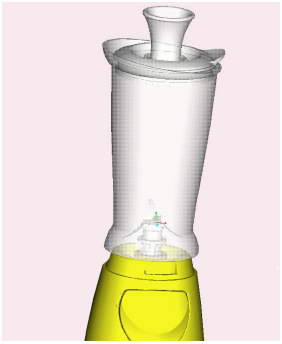
THIS BLENDER BLENDING TIPS

HOW TO USE A RUBBER SPATULA WITH THIS BLENDER



1. Turn container upside down sothat the small opening is at the top.

2. Turn the cutting blades assembly upside-down and place into mouthand place into the mouth of the container. To equip with rubber gear.



3. Thread container assembly to the base assembly. Engage threads properly. Screw on firmly.

When blending ingredients of a heavy consistency, such as cheese dips and sandwich spreads, it is necessary to use a rubber spatula to help the mixture get down to the blades. To use spatula, turn motor off, remove the cover,

move the spatula up and down rapidly along sides of the container, and push the ingredients from the sides of the container to the center.

MAYONNAISE

If mayonnaise curdles or liquefies, empty contents from container, blend another egg and liquefied or curdled mayonnaise until mixed. Remove feeder cap and pour remaining mayonnaise instead of oil into center of container, Use rubber spatula thoroughly blend oil into mixture.

GRAVY OR WHITE SAUCE

To smooth gravy or white sauce which may be lumpy, allow to cool slightly and pour into blender container. Cover and start processing. Remove feeder cap, and with motor running, gradually add remaining gravy or sauce. Continue to process until smooth.

CHOPPING GIBLETS

To chop giblets for gravy, cook the giblets in water or broth, then cool to room temperature. Cut giblets into 1 (2.5cm) pieces, put in blender container and cover with cooled cooking liquid. Cover container, process two 30-second cycle.(If giblets are not chopped finely enough, process for two additional cycles) .

MAKING BUTTER

Heavy cream, sweet or sour, can be used make butter-pour into blender container. Cover and process at HIGH until butter forms. Pour into strainer to drain off liquid, then put butter into small bowl and press with spatula to remove as much liquid possible. Add salt while kneading butter.

HARD AND DRY CHEESE

Cheddar or processed cheese which has become hard and dry after long storage in the refrigerator may be cut into pieces and grated in the blender process at HIGH until finely grated. Then use for casserole toppings, in sauces,etc.

*****

ISTRUZIONI

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'uso

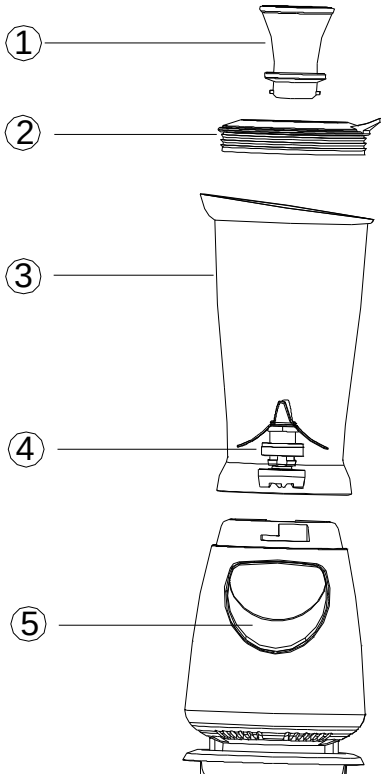
230V/50Hz/200W

IMPORTANTI INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

Quando si usino apparecchi elettrici, è sempre necessario attenersi ad alcune precauzioni di base per la sicurezza, tra cui le seguenti.

- Leggere attentamente ed interamente i manuali delle istruzioni quando si usa qualsiasi tipo di apparecchiatura, e conservarli in un luogo sicuro.
- Per proteggersi dal rischio di folgorazione, non immergere la base e il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Quando un qualsiasi apparecchio è usato da o in prossimità di bambini è necessaria un'attenta sorveglianza.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa prima di montarne o smontarne le componenti, prima di pulirlo e quando non è in uso.
- Evitare di entrare in contatto con le parti mobili.
- Non utilizzare nessun apparecchio che presenti danni al cavo o alla spina, o che abbia manifestato malfunzionamenti, sia caduto o si sia danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al servizio riparazioni più vicino perché sia esaminato, riparato e per le regolazioni elettriche e meccaniche.
- Non introdurre le mani o degli utensili nel contenitore durante il funzionamento per ridurre il rischio di gravi lesioni a persone e danni al frullatore. Se è necessario rimuovere gli alimenti dalle pareti del contenitore, spegnere e staccare la spina dell'apparecchio, ed utilizzare solo spatole in plastica.
- Le lame sono affilate. Maneggiare con attenzione.
- Per ridurre il rischio di lesioni a persone, non inserire mai le lame sulla base senza che il contenitore sia correttamente montato.
- Stringere bene la guarnizione in gomma.
- Assicurarsi sempre che il coperchio sia nella posizione corretta prima dell'utilizzo.
- Quando si frullano liquidi caldi, rimuovere il tappo dal coperchio in due parti. Non riempire il contenitore del frullatore oltre il livello massimo. Tenere mani e altre parti del corpo scoperte a distanza dall'apertura sul coperchio per prevenire il rischio di ustioni.
- L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale. Non utilizzare all'aperto.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del ripiano. Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde.
- Non lasciare mai il frullatore incustodito durante il funzionamento.

- Assicurarsi di utilizzare il frullatore solo su superfici piane e lisce.
- Assicurarsi che il frullatore sia spento prima di rimuovere il contenitore dalla base.
- L'uso di accessori, inclusi vasetti per conserve, non raccomandati dal produttore possono causare il rischio di lesioni alle persone.
- Tenere i bambini a distanza di sicurezza ed assicurarsi che chi usa il frullatore sia consapevole dei possibili pericoli.



CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DEL FRULLATORE

Il presente frullatore è progettato esclusivamente per l'uso domestico.

COPERCHIO

Il coperchio di questo frullatore è composto di due parti, il tappo di rabbocco in stirene acrilonitrile (SAN) (1),e il coperchio in stirene acrilonitrile (SAN) con anello di guarnizione (2); il coperchio e l'anello di guarnizione vanno usati insieme. Il coperchio è fatto di stirene acrilonitrile (SAN) che è facile da pulire e non si macchia. Il tappo può essere rimosso per avere un'apertura utile quando si vogliono aggiungere altri ingredienti.

CONTENITORE

Il contenitore è composto di un vaso in vetro e un anello a pressione. La sua capacità è di 400 ml (3) ed è graduato per facilitare le misurazioni. È un pezzo unico stampato in materiale resistente sia alle calde che alle fredde temperature.

LAMA

Gruppo miscelatore in acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio (4);

MOTORE E BASE MOTORE

Il potente motore è il cuore dell'apparecchio ed è stato progettato appositamente. Esso è completamente racchiuso all'interno dell'involucro in plastica (5). Il motore impiega un sistema ad „alloggiamento libero“ per ridurre rumorosità ed usura. Per far funzionare il motore normalmente, far funzionare il motore per meno di 1 minuto alla volta e seguire scrupolosamente le istruzioni e le quantità raccomandate nel presente libretto.

MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FRULLATORE

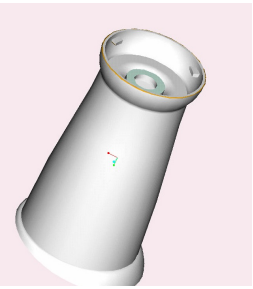
Le parti che compongono il contenitore del frullatore sono resistenti alla corrosione, igieniche e facili da pulire. Prima dell'utilizzo iniziale e dopo ogni utilizzo, separare le parti del contenitore (elementi 1-6) e lavarle accuratamente in acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare bene, NON LAVARE NESSUNA PARTE IN LAVASTOVIGLIE, Periodicamente, verificare tutte le parti prima di rimontarle. Se le lame si incastrano o mostrano difficoltà nel girare, NON UTILIZZARE IL FRULLATORE, Verificarle ruotando le lame con attenzione in senso antiorario (il filo opposto è affilato). Le lame dovrebbero girare liberamente. Se il contenitore è forato o incrinato, NON UTILIZZARE IL FRULLATORE, Utilizzarlo ulteriormente potrebbe risultare nella rottura del contenitore durante l'uso. Quando si deve estrarre la lama, utilizzare un pezzo di stoffa o simili per afferrarla.

L'USO DI PARTI DANNEGGIATE O NON RACCOMANDATE POTREBBE RISULTARE IN GRAVI LESIONI PERSONALI E/O DANNI AL FRULLATORE. Fare riferimento alla pagina seguente per le istruzioni relative all'uso e al corretto montaggio del contenitore.

NON IMMERGERE LA BASE MOTORE IN ACQUA. Staccare la spina dell'apparecchio. L'involucro può essere pulito con un panno bagnato. Se dell'acqua penetra nell'apparecchio, essa uscirà dallo scarico apposito.
Il motore è costantemente lubrificato e non necessita di ulteriori interventi.

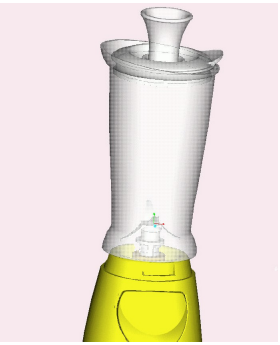
ATTENZIONE: Attenersi alle seguenti importanti istruzioni per assemblare, stringere e montare il contenitore del frullatore in modo rapido e corretto, SE LE LAME IN MOVIMENTO SI TROVASSERO ACCIDENTALMENTE ESPOSTE POTREBBERO RISULTARE IN LESIONI.

ASSEMBLAGGIO DEL CONTENITORE



1. Rovesciare il contenitore in modo che l'apertura piccola sia in cima.

2. Rovesciare il gruppo delle lame e posizionarlo all'imboccatura del contenitore. Inserire con la guarnizione in plastica..



3. Incastrare il gruppo del contenitore alla base. Incastrare le scanalature. Avvitare bene.

Non tentare di inserire o togliere il contenitore dalla base motore mentre il motore è in funzione.

SI E NO DEL FRULLATORE

SI:

- Utilizzare solo la tensione e frequenza elettrica specificate sul fondo del frullatore.
- Utilizzare il frullatore solo su posizioni pulite ed asciutte per evitare che l'aria introduca materiali estranei o liquidi nel motore.
- Mettere le parti di liquido nel contenitore del frullatore per prime a meno che le istruzioni della ricetta non specifichino altrimenti.
- Tagliare tutti i tipi di frutta e ortaggi duri, carni cotte, pesce e crostacei in pezzetti di 1,8 - 2,5 cm. Tagliare tutti i tipi di formaggio in pezzi inferiori a 1,8 cm.
- Utilizzare la spatola in plastica per spingere gli ingredienti da sminuzzare nel liquido, secondo la ricetta, solo a motore spento.
- Chiudere bene il coperchio sul contenitore del frullatore prima di iniziare e tenere una mano sul coperchio all'avvio e durante il funzionamento.
- Per togliere dal frullatore salse molto dense e spalmabili, burro di noci, maionese e altre preparazioni di simile consistenza, rimuovere l'intero gruppo del contenitore e far uscire la preparazione attraverso l'apertura sul fondo direttamente nel piatto di portata o in contenitori per riporli.
- Versare gli impasti liquidi o semi-liquidi, come ad esempio le misture per muffin e torte, direttamente dal contenitore.
- Far raffreddare le verdure cotte e il brodo prima di versarli all'interno del frullatore.

NON

- NON ci si aspetti che il frullatore possa sostituire tutti gli apparecchi per cucinare. Non adatto a: passare le patate, montare albumi e panna, macinare carni crude, lavorare o mescolare impasti duri o estrarre il succo da frutta e ortaggi.
- NON frullare gli alimenti troppo a lungo. Ci si ricordi che il frullatore compie la sua funzione nel giro di secondi, non minuti. è consigliabile fermarsi e verificare la consistenza dopo pochi secondi piuttosto che frullare eccessivamente con il risultato che gli alimenti risultino pastosi o macinati troppo finemente.
- NON sovraccaricare il motore con carichi troppo pesanti o troppo voluminosi. Se il motore si ferma, spegnere immediatamente

l'apparecchio, staccare la spina dalla presa a muro e togliere parte del contenuto prima di ricominciare.

- NON tentare di togliere il contenitore dalla base motore o sostituirlo fino a quando il motore non sia completamente fermo. Si potrebbero danneggiare delle parti del contenitore.
- NON rimuovere il coperchio del contenitore durante l'uso poiché gli alimenti potrebbero fuoriuscire. Utilizzare l'apertura del tappo per aggiungere ingredienti.
- **NON utilizzare alcun tipo di utensile, comprese le spatole, nel contenitore mentre il motore è in funzione**. Potrebbero entrare in contatto con le lame in movimento, rompere il contenitore e causare gravi lesioni alle persone.
- NON utilizzare contenitori non raccomandati dal produttore per la preparazione degli alimenti. Contenitori diversi potrebbero rompersi o allentarsi durante l'utilizzo causando gravi lesioni.

SUGGERIMENTI PER L'USO DEL FRULLATORE

COME UTILIZZARE UNA SPATOLA IN PLASTICA CON IL FRULLATORE

Quando si frullino ingredienti pesanti per preparare ad esempio salse al formaggio e creme spalmabili per sandwich, è necessario utilizzare una spatola in plastica per riportare la mistura sulle lame. Per utilizzare la spatola, spegnere il motore, togliere il coperchio, muovere velocemente la spatola su e giù sui lati del contenitore e premere gli ingredienti dai lati del contenitore verso il centro.

MAIONESE

Se la maionese impazzisce, asportare il contenuto dal contenitore, frullare un altro uovo assieme alla maionese impazzita fino a quando sono ben mescolati. Rimuovere il tappo e versare la maionese rimanente al posto dell'olio al centro del contenitore. Utilizzare una spatola in plastica per mescolare bene l'olio nella mistura.

SUGO DI ARROSTO E BESCIAMELLE

Per eliminare i grumi dal sugo dell'arrosto o dalla besciamelle, lasciarli prima raffreddare leggermente e poi versarli nel frullatore. Coprire ed iniziare a frullare. Rimuovere il tappo e con il motore acceso aggiungere gradualmente il sugo o la salsa rimanenti. Continuare a mescolare fino a che sono senza grumi.

SMINUZZAMENTO DI INTERIORA

Per sminuzzare le interiora da utilizzare per il sugo dell'arrosto, cuocerle in acqua o brodo e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente. Tagliare in pezzi

di 2,5 cm, metterli nel frullatore e coprirli con il liquido di cottura raffreddato. Mettere il coperchio al contenitore e frullare per due cicli da 30 secondi ciascuno.(Se al termine non risultano sufficientemente sminuzzati, frullare per altri due cicli) .

PREPARAZIONE DEL BURRO

La panna intera, sia dolce che acida, può essere usata per fare il burro versandola nel frullatore. Coprire e frullare ad ALTA velocità fino a che si forma il burro. Versare in un colino per eliminare il liquido, poi mettere il burro in una ciotolina e premere con una spatola per togliere quanto più possibile la parte liquida. Mentre si lavora il burro, aggiungere il sale.

FORMAGGI DURI E ASCIUTTI

Formaggi come il Cheddar o altri formaggi filati che siano divenuti duri ed asciutti dopo essere stati a lungo nel frigo possono essere tagliati in pezzi e grattuggiati finemente nel frullatore ad ALTA velocità. Possono poi essere usati per piatti gratinati, in salse, ecc.

*****

INSTRUCCIONES

Lea cuidadosamente estas instrucciones antes del uso.

230V/50Hz/200W

PRECAUCIONES IMPORTANTES

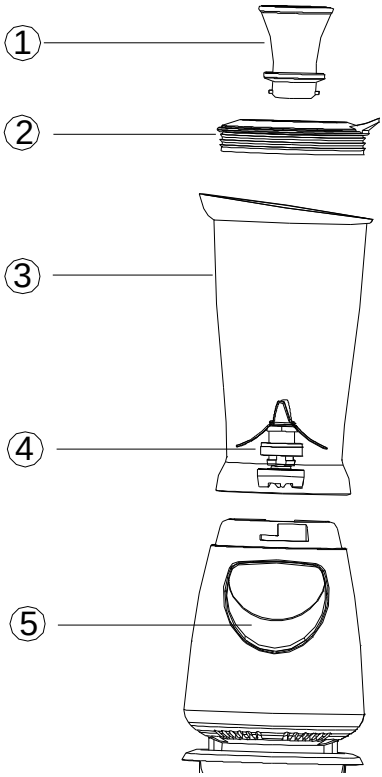
Cuando utilice dispositivos eléctricos, deberá seguir una serie de precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes.

- Lea todas las instrucciones del manual cuidadosamente cuando utilice cualquier dispositivo y guárdelas en un lugar seguro.
- Para evitar riesgo de electrocución, no sumerja la base ni el cable en agua u otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando la unidad sea utilizada por o cerca de niños.
- Apague y desconecte la unidad del suministro de energía antes de poner o quitar piezas, antes de limpiarla y cuando no la esté utilizando.
- Evite entrar en contacto con piezas móviles.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, si la unidad no funciona correctamente, ha caído o ha sido dañada de cualquier forma. Devuelva la unidad al servicio técnico autorizado más cercano para examinarla, repararla, o ajustarla eléctrica o mecánicamente.

- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras esté mezclando para reducir el riesgo de daños graves a personas o a la batidora. Si necesita raspar, plegar, etc., apague y desenchufe la batidora, y utilice únicamente una espátula de goma.
- Las cuchillas están muy afiladas, manipúlelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de daños personales, nunca coloque las cuchillas en la base si el recipiente no está colocado correctamente.
- Enrosque con firmeza la rosca de goma.
- Asegúrese siempre de que la tapa esté correctamente posicionada antes del uso.
- Al mezclar líquidos calientes, quite el tapón de alimentación de la tapa doble. No llene el recipiente de la batidora más allá del nivel máximo. Mantenga sus manos y la piel expuesta lejos de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
- La unidad no es para uso profesional. No la use en el exterior.
- No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o encimera ni en contacto con superficies calientes.
- Nunca deje de prestar atención a la batidora mientras esté funcionando.
- Asegúrese de que la batidora se utilice sobre una superficie plana.
- Asegúrese que la batidora esté apagada antes de quitar el recipiente de la base.
- El uso de piezas no recomendadas por el fabricante del producto, incluyendo recipientes, puede causar daños personales.
- Mantenga a los niños alejados, y asegúrese que los usuarios de la unidad estén prevenidos de los riesgos que implica usar la batidora.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA LA BATIDORA



Esta batidora es apta sólo para uso doméstico.

TAPA

La tapa de la batidora consiste de dos partes, el tapón de alimentación de acrilonitrilo estireno (san) (1) y la cubierta de acrilonitrilo estireno (san) con una anilla de sellado (2), que se usan como una sola pieza. La tapa está fabricada con acrilonitrilo estireno (San), fácil de limpiar y resistente a las manchas. El tapón de alimentación se puede retirar, proporcionando una apertura para el agregado de ingredientes.

RECIPIENTE

El recipiente está compuesto por una jarra de vidrio y una anilla de presión. La capacidad del recipiente es de 400 mililitros (3) y graduada para que sea fácil controlar las medidas, y está moldeada con un material resistente al calor y al frío.

CUCHILLAS
Montaje del agitador de acero inoxidable de alto nivel (4);
MOTOR Y BASE DEL MOTOR
El potente motor es el corazón de la unidad y está diseñado para la misma. Está totalmente encerrado en la cubierta plástica de la base (5). El motor utiliza la característica de "libre flotación" para reducir el ruido y el desgaste. Para que el motor trabaje normalmente, utilícelo menos de un minuto seguido por vez, y por favor, siga las instrucciones y las cantidades recomendadas en este libro.
CUIDADOS Y LIMPIEZA DE ESTA BATIDORA
Las piezas del recipiente de la batidora son resistentes a la corrosión, higiénicas y fáciles de limpiar. Antes de utilizar la unidad por primera vez y después de cada uso, separe las piezas del recipiente (ítems 1-6) y límpielo a fondo en agua caliente y con jabón, luego enjuague y seque bien, NO LAVE LAS PIEZAS EN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICOS. Periódicamente verifique todas las piezas antes de volver a montarlas. Si las cuchillas procesadoras están atascadas o giran con dificultad, NO UTILICE LA BATIDORA. Verifique cuidadosamente las cuchillas en dirección contraria a las agujas del reloj (los bordes opuestos son afilados). Las cuchillas deben girar libremente. Si el recipiente gotea o está agrietado, NO UTILICE LA BATIDORA. Si sigue utilizándola puede provocar que el recipiente se rompa durante su uso. Cuando necesite retirar las cuchillas, por favor utilice un paño o similar para retirarlas.

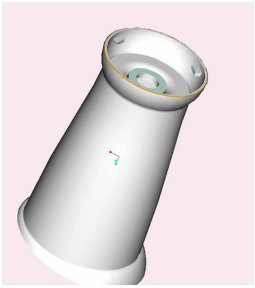
EL USO DE PIEZAS DAÑADAS O NO RECOMENDADAS PUEDE RESULTAR EN GRAVES DAÑOS PERSONALES Y/O DAÑOS A LA BATIDORA. Vea en la siguiente página las instrucciones para ensamblar correctamente el recipiente.

NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA. Desenchufe la unidad. La cubierta puede limpiarse con un paño húmedo. Si entra agua en la unidad, fluirá por la salida de agua.
El motor está lubricado permanentemente y no necesita lubricación adicional.

PRECAUCIÓN: Siga estos importantes pasos para ensamblar, apretar y montar el recipiente de la batidora en rápida y correctamente, SE PUEDEN PROVOCAR HERIDAS SI LAS CUCHILLAS SE EXPONEN ACCIDENTALMENTE.

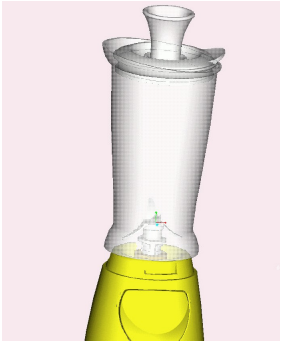
ENSAMBLADO DEL RECIPIENTE

No intente colocar o quitar el recipiente de la base del motor mientras el motor esté en funcionamiento.



1. Coloque el recipiente al revés de modo que la pequeña apertura quede hacia arriba

2. Ponga las cuchillas boca abajo y colóquelas en la boca del recipiente, para incorporar el aro de goma.



3. Coloque el montaje del recipiente en la base de la batidora. Encájelo correctamente y enrosque con firmeza.

LO QUE SE DEBE Y LO QUE NO SE DEBE HACER CON ESTA BATIDORA

LO QUE SÍ SE DEBE HACER:

- Utilice sólo el voltaje y frecuencia especificados en la parte inferior de la batidora.

- Utilice la batidora sobre una superficie limpia y seca para evitar que se filtren elementos externos o agua en el motor.
- Coloque el líquido en el recipiente de la batidora al principio, a menos que las instrucciones de la receta especifiquen lo contrario.
- Corte todas las frutas y vegetales, carnes cocidas, pescados y mariscos en porciones no más grandes de 3/4 “(1.8cm) a 1”(2.5cm). Corte cualquier tipo de queso en porciones no más grandes de ¾”(1.8cm).
- Utilice una espátula de goma para empujar los ingredientes que se vayan a picar en la parte líquida de una receta, y sólo cuando el motor esté apagado.
- Coloque la tapa firmemente sobre el recipiente de la batidora antes de comenzar, y deje su mano sobre la tapa del recipiente cuando esté comenzando y cuando el motor esté en funcionamiento.
- Saque las salsas pesadas, pasta de frutos secos, mayonesa y productos con una consistencia similar sacando el ensamblaje del procesador y empujando la mezcla a través de la apertura a los platos o el recipiente para guardarlo.
- Vierta mezclas de consistencia líquida o semilíquida, como bizcochos y pasta para tortas desde el recipiente de la batidora.
- Deje que se enfríen los vegetales cocidos y caldos antes de verterlos en el recipiente de la batidora para procesarlos.

LO QUE NO DEBE HACER:

- NO espere que su batidora reemplace a todos los electrodomésticos de su cocina. No triturará patatas, no batirá claras de huevos, no realizará batidos sustitutivos, no picará carne cruda, no amasará o mezclará masas consistentes y no extraerá jugo de frutas o vegetales.
- NO procese mezclas durante mucho tiempo. Recuerde, la batidora realiza sus tareas en segundos, no minutos. Es mejor parar y verificar la consistencia al cabo de unos pocos segundos que batir en exceso y obtener como resultado una pasta o un producto demasiado molido.
- NO sobrecargue el motor con cargas demasiado grandes o pesadas. Si el motor se atasca, apáguelo inmediatamente, desenchufe el cable y quite parte de la carga antes de recomenzar.
- NO intente sacar el recipiente de la batidora de la base del motor o reemplazarlo hasta que el motor se haya detenido por completo. En caso contrario, algunas piezas de la batidora pueden resultar dañadas.
- NO quite la tapa del recipiente mientras esté procesando, ya que la comida se puede derramar. Utilice el tapón de alimentación para agregar los ingredientes.
- **NO utilice ningún utensilio en el recipiente, incluyendo espátulas, mientras el motor esté en funcionamiento**. Se pueden atascar en las cuchillas en movimiento, romper el recipiente y provocar graves heridas a personas.

- NO utilice recipientes no recomendados por el fabricante para procesar comida. Otros recipientes pueden romperse o aflojarse durante el procesamiento y provocar graves daños.

CONSEJOS DE BATIDO DE LA BATIDORA

CÓMO UTILIZAR UNA ESPÁTULA DE GOMA CON LA BATIDORA

Cuando bata ingredientes densos, como salsas de queso y pastas para bocadillos, es necesario que utilice una espátula de goma para ayudar a la mezcla a bajar hacia las cuchillas. Para utilizar la espátula, apague el motor, retire la tapa, mueva la espátula hacia arriba y hacia abajo rápidamente a lo largo de los lados del recipiente, y empuje los ingredientes de los lados del recipiente hacia el centro.

MAYONESA

Si la mayonesa se cuaja o se licua, vacíe el contenido del recipiente, y bata otro huevo con la mayonesa licuada o cuajada hasta que estén mezclados. Quite el tapón de alimentación y vierta la mayonesa restante en lugar del aceite en el centro del recipiente. Utilice una espátula de goma para batir por completo aceite en la mezcla.

SALSA BLANCA O SALSA DE CARNE

Para suavizar la salsa de carne o la salsa blanca que estén grumosas, deje que se enfríen un poco y viértalas en el recipiente de la batidora. Coloque la tapa de la batidora y comience a procesar. Quite el tapón de alimentación, y con el motor aún encendido, agregue gradualmente el resto de la salsa. Continúe el proceso hasta que consiga la textura deseada.

MENUDOS PICADOS

Para picar menudos para la salsa, cocine los menudos en agua o caldo, luego déjelos enfriar a temperatura ambiente. Corte los menudos en piezas de 1” (2.5 cm.), colóquelos en el recipiente de la batidora y cúbralos con el líquido de cocción frío. Coloque la tapa del recipiente, procese en dos ciclos de 30 segundos. (Si los menudos no están bien picados, procese dos ciclos adicionales) .

PREPARACIÓN DE MANTEQUILLA

La nata espesa, dulce o agria, puede ser utilizada para preparar mantequilla. Viértala en el recipiente de la batidora. Coloque la tapa y procese en “ALTO” hasta que se forme la mantequilla. Vierta en el colador para escurrir el líquido, y luego coloque la mantequilla en un tazón pequeño y presione con la espátula para quitar la mayor cantidad de líquido posible. Añada sal mientras amasa la mantequilla.

QUESO DURO Y SECO

El queso Cheddar o cualquier queso procesado, que se haya endurecido y secado después de un largo tiempo de almacenamiento en el refrigerador, puede cortarse en porciones y rallarse en el proceso “ALTO” de la batidora hasta lograr un rallado fino. Luego, utilice el queso para decorar cocidos, en salsas, etc.

*****

INSTRUÇÕES

Leia cuidadosamente estas instruções, antes de utilizar

230V/50Hz/200W

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

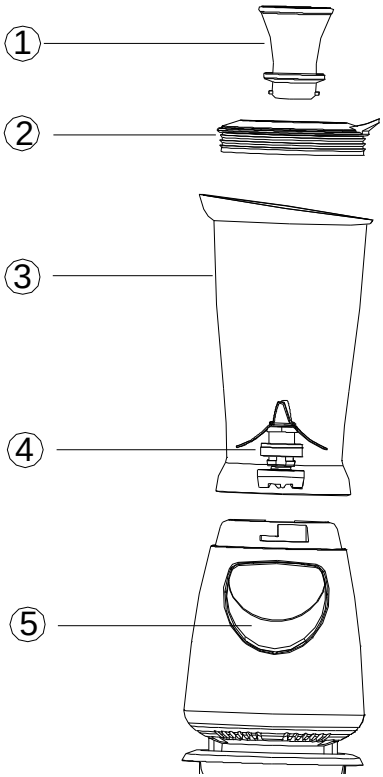
Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem seguir-se sempre as regras básicas de segurança.

- Leia atentamente todos os manuais de instruções, quando necessitar de usar um aparelho e mantenha-os em lugar seguro.
- Para evitar o risco de choques eléctricos, não coloque a base, as peças ou o cabo de alimentação do aparelho na água.
- Sempre que o aparelho for usado por ou perto de crianças, deve manter-se uma rigorosa vigilância.
- Desligue o aparelho e remova a ficha da tomada, antes de montar ou desmontar peças, antes de limpar ou quando não estiver a usar.
- Evite o contacto com peças em movimento.
- Nunca utilize um aparelho que tenha um cabo de alimentação ou ficha danificados ou que sofreu uma queda ou qualquer avaria. Devolva o aparelho ao centro de reparações mais próximo, para que seja examinado, reparado, para ajuste mecânico ou eléctrico.
- Não coloque as mãos ou quaisquer utensílios no interior do jarro de vidro, durante o funcionamento da misturadora de modo a reduzir o risco de ferimentos graves em pessoas ou danos no aparelho. Se for necessário raspar,dobrar, etc, desligue a misturadora, retire a ficha da tomada e use apenas uma espátula de borracha.
- As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.
- Reduza o risco de lesões corporais, nunca coloque as lâminas na base sem que o jarro de vidro esteja devidamente fixado.
- Enrosque firmemente na estrutura de borracha.
- Certifique-se sempre que a tampa está correctamente posicionada, antes de colocar em funcionamento.

- Ao misturar líquidos quentes, remova o alimentador da tampa bipartida. Não encha o jarro de vidro da misturadora acima do limite máximo. Mantenha as mãos e outras partes expostas da pele longe da abertura da tampa de modo a evitar queimaduras.
- O aparelho não é adequado para utilização profissional. Não use no exterior.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre cantos de uma mesa ou balcão. Não deixe o cabo de alimentação sobre superfícies quentes.
- Nunca deixe a misturadora sem supervisão durante o funcionamento.
- Utilize sempre a misturadora numa superfície plana e nivelada.
- Desligue sempre a misturadora, antes de remover o jarro de vidro da base.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante, incluindo frascos de compota, podem provocar danos corporais.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, certifique-se que os utilizadores têm consciência dos perigos inerentes ao uso de uma misturadora.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONHEÇA A SUA MISTURADORA



Esta misturadora é apenas para uso doméstico.

TAMPA

A tampa da misturadora consta de duas partes, o alimentador em estireno-acrilonitrilo (SAN) (1), a tampa em estireno-acrilonitrilo (SAN) com um anel de selagem (2) ambos formando a tampa e uma braçadeira a ser usada como um todo. A tampa é feita de estireno-acrilonitrilo (SAN), fácil de limpar e resistente a manchas. O alimentador é removível, pois proporciona uma abertura para a adição de ingredientes.

JARRO DE VIDRO

O jarro de vidro é composto por um cilindro de vidro e uma anilha de pressão. A capacidade do jarro de vidro é de 400 mililitros (3) a misturadora vem graduada para uma fácil mais medição e é fabricada num material resistente a altas e baixas temperaturas.

LÂMINA

Conjunto de lâminas misturadoras, em aço inoxidável de alta qualidade. (4)

MOTOR E BASE DE MOTOR

O potente motor é o coração do aparelho e foi concebido apenas para esta máquina. Está completamente encerrado no receptáculo de plástico (5). O motor tem a característica de "rotação livre" de modo a reduzir o ruído e o desgaste. Para que o motor funcione normalmente, não exceda o limite de um minuto de funcionamento contínuo de cada vez e siga à letra as instruções e recomendações constantes neste documento.

CUIDADOS E LIMPEZA DA MISTURADORA

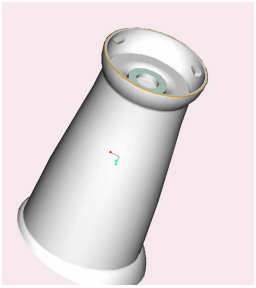
As peças do jarro de vidro da misturadora são resistentes à corrosão, são higiénicas e fáceis de limpar. Antes da primeira utilização e após cada utilização, desmonte as peças do jarro de vidro (1-6) e lave com água morna e sabão, remova os resíduos de sabão e seque bem. NÃO LAVE QUAISQUER PEÇAS NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA. Verifique periodicamente todas as peças, antes de montar novamente. Se as lâminas misturadoras ficarem presas ou girarem com dificuldade, NÃO USE A misturadora. Verifique, rodando cuidadosamente as lâminas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (os gumes no lado oposto são afiados). As lâminas devem rodar livremente. Se o jarro de vidro estiver molhado ou rachado NÃO USE A misturadora. A utilização continuada poderia dar azo ao jarro de vidro partir ao ser usado. Quando precisar de retirar as lâminas, use um pano ou uma protecção similar.

O USO DE PEÇAS DANIFICADAS OU NÃO RECOMENDADAS PODE PROVOCAR LESÕES CORPORAIS GRAVES E/OU AVARIA DA misturadora. Veja na página seguinte a forma correcta de montar o jarro de vidro e as instruções de utilização.

NUNCA COLOQUE A BASE DO MOTOR NA ÁGUA. Desligue a unidade da corrente. O receptáculo pode ser limpo com um pano húmido. Se entrar água no aparelho, sairá pelo sistema de escoamento.
O motor é continuamente lubrificado e não necessita de lubrificação adicional.

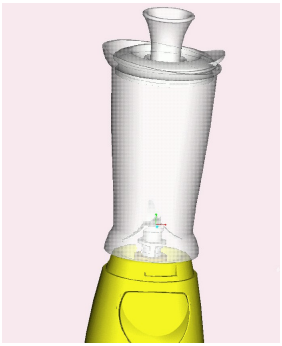
CUIDADO: Siga estes passos importantes para montar, fixar e montar rápida e correctamente o jarro de vidro da misturadora. SE AS LÂMINAS EM MOVIMENTO FOREM ACIDENTALMENTE EXPOSTAS HÁ PERIGO DE LESÕES CORPORAIS.

MONTAGEM DO JARRO DE VIDRO



1. Vire o jarro de vidroao contrário, de modo a que a pequena abertura fique voltada para cima.

2. Vire o conjunto de lâminas de corte ao contrário e coloque-o na boca do jarro de vidro. Para juntar à estrutura de borracha.



3. Enrosque o jarro de vidro à base. Coloque as ranhuras na posição correcta. Aperte com firmeza.

Não tente colocar nem retirar da base o jarro de vidro enquanto o motor estiver a funcionar.

O QUE DEVE E O QUE NÃO DEVE FAZER COM A SUA MISTURADORA

DEVE:

- Usar apenas a voltagem e frequência especificadas na parte inferior do aparelho.
- Utilizar sempre a misturadora numa superfície limpa e seca, para evitar que se introduzam elementos estranhos através do ar ou a entrada de água no motor.
- Verter os ingredientes líquidos em primeiro lugar, a menos que as instruções ou receitas especifiquem o contrário.
- Cortar todas as frutas e vegetais sólidos, carne cozinhada e mariscos em pedaços de tamanho entre 1,8 cm e 2,5 cm, nunca superiores. Deve cortar todo o tipo de queijos em pedaços não superiores a 1,8 cm.
- Usar uma espátula de borracha para empurrar os ingredientes a triturar apenas quando o motor estiver desligado.
- Fixar a tampa no jarro de vidro da misturadora, antes de começar e colocar a mão sobre a tampa ao ligar o motor e durante o funcionamento.
- Remover molhos espessos ou pastas, manteiga de amendoim, maionese e produtos de consistência similar desmontando o jarro de vidro e empurrando a mistura através da abertura inferior para um prato ou embalagens para preservar os alimentos.
- Retirar as misturas de consistência líquida ou viscosa, tais como massa de queques e bolos, do jarro de vidro da misturadora.
- Deixar que os vegetais cozidos e os caldos arrefeçam antes de os verter no jarro de vidro da misturadora para processamento.

NÃO DEVE:

- NÃO deve esperar que a misturadora substitua todos os aparelhos da sua cozinha. Coisas que o aparelho não faz: puré de batata, bater claras em castelo ou substitutos para natas, processar carne crua, amassar ou misturar massas consistentes ou extrair sumos de frutos e legumes.
- NÃO tente processar misturas durante muito tempo. Lembre-se, a misturadora executa as tarefas em segundos, não em minutos. É melhor parar e verificar a consistência, após alguns segundos, do que processar excessivamente e acabar por obter um resultado pastoso ou em pó demasiado fino.

- NÃO sobrecarregue o motor com cargas demasiado pesadas ou muito grandes. Se o motor ficar preso, desligue imediatamente o aparelho, retire a ficha da tomada e remova uma parte do conteúdo antes de recomeçar.
- NÃO tente remover o jarro de vidro da base do motor ou recolocá-lo, antes de o motor parar completamente. Pode provocar danos nas peças do aparelho.
- NÃO retire a tampa do jarro de vidro durante o funcionamento, já que pode ocasionar derrames de alimentos. Use a abertura do alimentador, para adicionar ingredientes.
- **NÃO use qualquer instrumento, inclusive espátulas, no jarro de vidro, enquanto o motor estiver a funcionar.** Podem interromper o movimento das lâminas, partir o jarro de vidro e provocar graves lesões nas pessoas.
- NÃO use quaisquer jarros de vidro não recomendados pelo fabricante, para processar alimentos. Outros jarros de vidros podem partir ou ganhar folga durante o processamento e provocar graves lesões.

CONSELHOS PARA UTILIZAR ESTA MISTURADORA

COMO USAR UMA ESPÁTULA DE BORRACHA COM ESTE APARELHO

Quando misturar ingredientes de grande densidade, tais como molho de queijo e cremes para untar o pão, deve usar uma espátula de borracha para ajudar a mistura a cair para as lâminas. Para usar a espátula, desligue o motor, retire a tampa, mova a espátula para cima e para baixo rapidamente ao longo do rebordo do jarro de vidro, empurrando os ingredientes dos lados para o centro do jarro de vidro.

MAIONESE

Se a maionese formar coágulos ou ficar líquida, retire o conteúdo do jarro de vidro, misture outro ovo com a maionese liquefeita ou coagulada até formarem uma massa homogénea. Retire o alimentador e verta a maionese restante em vez de óleo no centro do jarro de vidro. Use uma espátula de borracha. Junte óleo à mistura.

MOLHO DE CARNE OU BECHAMEL

Para suavizar o molho de carne ou bechamel, que podem formar grumos, deixe arrefecer ligeiramente e verta no jarro de vidro da misturadora. Tape e inicie o processamento. Retire o alimentador e, com o motor em

funcionamento, adicione gradualmente o restante molho ou bechamel. Repita o procedimento até suavizar.

MIÚDOS DE AVES

Corte os miúdos de ave para fazer molho de carne ou caldo, deixe arrefecer à temperatura ambiente. Corte os miúdos de ave em pedaços de 2,5 cm, coloque no jarro de vidro da misturadora e adicione o caldo onde vai cozinhar, frio. Tape o jarro de vidro, processe durante dois ciclos de 30 segundos. (se os miúdos de ave não ficarem suficientemente picados, faça mais dois ciclos).

FAZER MANTEIGA

Pode usar natas gordas, doces ou amargas, para fazer manteiga — verta no jarro de vidro da misturadora. Tape e processe na posição HIGH (ELEVADO) até formar manteiga. Deite num coador para retirar o líquido, coloque a manteiga num pequeno jarro de vidro e pressione com a espátula para retirar tanto líquido quanto possível. Adicione sal enquanto amassa a manteiga.

QUEIJO DURO E SECO

O queijo Cheddar ou o queijo ralado, já duro e seco depois de muito tempo armazenado no frigorífico, pode ser cortado em pedaços e triturado na misturadora regulada para HIGH (ELEVADO) até ficar em pó. Pode então usá-lo para temperar guisados, em molhos, etc.

*****

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement

Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.
Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente

Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental

Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente

Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.